



Geräucherter Brustspitz mit Zwiebel-Senfrahmsauce

Der Brustspitz vom Schwein ist ein beliebtes Stück zum Grillieren, er ist von reichlich Fett durchzogen und wird darum schön saftig. In den Wintermonaten bieten ihn viele Metzger auch geräuchert an. Im Wasser gegart wird er ebenfalls saftig, zart und mit dem leichten Rauchgeschmack angenehm würzig. Zusammen mit einer Senfrahmsauce mit viel Zwiebeln, dazu Bohnen und Salzkartoffeln, ist der geräucherte Brustspitz ein kleines Festessen.

Zutaten (2 Portionen)

600g	Brustspitz geräuchert
10g	Tafelbutter
80g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Hühnerbouillon
5cl	weisser Portwein
1	Zweig frischer Rosmarin
2Tl	Dijon-Senf
50g	Sauerrahm
1/3Tl	Maizena
1-2	Prisen Zucker

Zubereitung

Brustspitz 2 Stunden in 85° heissem Wasser ziehen lassen. Bei 85° bewegt sich das Wasser leicht, es steigen aber nur wenige Bläschen auf. Am besten misst man die Wassertemperatur mit einem Thermometer.

Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu dünnen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Beides zusammen in Butter ca. 3 Minuten dünsten. Bouillon und Portwein zugießen, den Rosmarinzweig in die Sauce legen und 30 Minuten leicht köcheln

lassen.

Die Sauce sollte etwa auf die Hälfte einkochen. Rosmarinzweig aus der Sauce fischen. Senf, Sauerrahm und Maizena einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Zucker und einem Schuss Portwein abschmecken.

Die Bohnen habe ich zusammen mit gehacktem Knoblauch und einer klein geschnittenen, eingelegten Dörrtomate angedünstet, mit Kräutersalz gewürzt und in wenig Wasser gedämpft.





